

## FESTA JUNINA



Kafra no espeto - pág. 4



Queijadinha tradicional - pág. 15



Amendoim crespinho - pág. 18



Quentão junino - pág. 13



Batata-doce cristalizada - pág. 5



Doce de leite de corte - pág. 14



Pastel de carne - pág. 17



Doce de abóbora cristalizado - pág. 8



Só <sup>R\$</sup> 0,99



Pé de moleque



Maçã do amor

Veja como acertar o ponto da calda!

# FESTA JUNINA

- ◆ Doce de leite
- ◆ Pamonha
- ◆ Quentão
- ◆ Paçoca



**Bolo de fubá**

Muito fácil, de liquidificador



ISSN 1807-3689

9 771807 368006 80

# 43 DELÍCIAS

Pratos típicos doces e salgados

Puro Sabor - Ano 8 - nº 80 - 2010



# PULA A FOGUEIRA IOIÔ...

As festas juninas são as comemorações populares mais gostosas do nosso País. Só de pensar naquela mesa perto da fogueira cheia de guloseimas... Que delícia! Nas próximas páginas você encontra muitas receitas típicas para deixar seu arraiaá completo. Reúna o pessoal em casa, pendure bandeirinhas, vistam-se à caráter e saboreiem todas essas gostosuras! Um grande abraço, Renata Raposo



Espetinho de morango - pág.10

## Índice

• Amendoim	• Chocónhaque.....9	• Pão de milho
• crespinho ..... 18	• Cocada.....4	• e torresmo ..... 12
• Amendoim doce..... 16	• Curau..... 15	• Pastel de carne..... 17
• Batata-doce	• Cuscuz.....6	• Pé de moleque.....7
• cristalizada.....5	• Doce de abóbora	• Pinhão cozido..... 13
• Bolinho da roça ..... 8	• cristalizado.....8	• Pipoca caramelada...7
• Bolinho	• Doce de leite	• Pipoca doce colorida...3
• de mandioca	• de corte ..... 14	• Pudim de tapioca.....5
• com carne-seca..... 14	• Espetinho de	• Queijadinha
• Bolo cremoso	• morango ..... 10	• com parmesão .....6
• de milho .....6	• Goiaba	• Queijadinha
• Bolo de amendoim	• em calda.....5	• tradicional ..... 15
• e café ..... 15	• Kafa no espeto .....4	• Quentão junino ..... 13
• Bolo de batata-doce	• Maçã do amor.....9	• Quindão .....7
• com coco.....4	• Paçoca caseira ..... 12	• Sagu com
• Bolo de fubá .....3	• Pamonha de	• creme branco .....8
• Bolo-paçoça	• travessa ..... 10	• Vinho quente..... 16
• molhada..... 16		
• Bom-bocado com		
• leite condensado..... 16		
• Bom-bocado		
• de mandioca.....3		
• Bom-bocado		
• expresso.....17		
• Broa de fubá		
• de liquidificador ..... 13		
• Canja caipira ..... 17		
• Canjica ..... 14		
• Canjica com		
• coco queimado ..... 10		
• Chocolate quente .... 12		

## Tabela de equivalência de medidas

	1 xícara (chá)	1 colher (sopa)	1 colher (sobremesa)
Líquidos	180ml	15ml	10ml
Açúcar refinado	150g	16g	6g
Farinha de trigo	100g	16g	4g
Fermento em pó	—	5g	4g
Margarina	150g	20g	10g

Foto: Stela Handa/Colaboradora Produção: Rosa Kloser/Zulmira Fátima Dos Santos Objetos:Oxford

## RECEITA DA CAPA



## BOLO DE FUBÁ

1h10 14 porções

### Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 e 1/2 lata de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)
- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- 4 ovos
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 1 xícara (chá) de fubá
- 50g de coco ralado
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina para untar
- Fubá para polvilhar
- Canela em pó e açúcar para polvilhar

Bata no liquidificador o leite condensado, o leite, o leite de coco, os ovos, a margarina e o fubá. Adicione o coco, o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de buraco no meio de 22cm de diâmetro untada e polvilhada com fubá e leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até assar. Deixe esfriar, desenforme e polvilhe com canela e açúcar. Sirva em seguida.

## PIPOCA DOCE COLORIDA

20min 2 porções

### Ingredientes:

- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1/2 xícara (chá) de milho para pipoca
- 1 colher (café) de corante alimentício da cor de sua preferência (vermelho, verde ou amarelo)

- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 pitada de sal

Em uma panela grande, em fogo médio, derreta a manteiga com o óleo. Adicione o milho, o corante e misture bem. Espalhe o açúcar, o sal e tampe a panela. Aumente o fogo e balance a panela, segurando a tampa com um pano, com cuidado para não se queimar. Abaix o fogo 1 minuto após os primeiros estouros da pipoca e continue movimentando a panela tampada até parar de estourar. Coloque em uma travessa e sirva em seguida.

## BOM-BOCADO DE MANDIOCA

1h 10 porções

### Ingredientes:

- 3 colheres (sopa) de margarina
- 4 ovos
- 1 lata de leite condensado
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 100g de coco ralado
- 2 xícaras (chá) de mandioca crua ralada
- 2 colheres (chá) de fermento em pó químico
- 1 pitada de sal

### Calda

- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1/4 de xícara (chá) de água

Para a calda, em uma panela, em fogo baixo, derreta o açúcar até dourar. Despeje a água e misture bem até formar uma calda dourada. Forre o fundo e as laterais de uma fôrma de buraco no meio de 24cm de diâmetro com a calda e reserve. No liquidificador, bata a margarina, os ovos, o leite condensado e o leite até ficar homogêneo. Adicione o coco ralado, a mandioca crua ralada, o fermento em pó, o sal e misture com uma colher. Despeje a mistura na fôrma caramelada reservada e leve ao forno médio, preaquecido, em banho-maria, por 30 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo. Retire do forno, espere esfriar, desenforme e sirva em seguida.

**DICA** Não mexa o açúcar enquanto ele estiver no fogo para não correr o risco de acucarar.



lisa e fria untada. Deixe esfriar totalmente, retire com ajuda de uma espátula e sirva em seguida.

em uma compoteira. Leve a geladeira por 6 horas e sirva em seguida.

## BOLO DE BATATA-DOCE COM COCO

⌚ 1h 🍴 14 porções

### Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de batata-doce cozida e amassada
- 3 ovos
- 1/2 xícara (chá) de margarina
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 100g de coco ralado
- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Coco ralado para decorar

### Calda

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de leite

Na batedeira, bata a batata-doce, os ovos, a margarina e o açúcar até ficar cremoso. Adicione o coco ralado, o leite de coco e a farinha, aos poucos, sem parar de bater. Junte o fermento e misture com uma colher. Despeje a massa em uma fôrma de 30cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo. Em uma panela, leve os ingredientes da calda ao fogo baixo e cozinhe por 10 minutos ou até derreter o açúcar. Desenforme o bolo, regue com a calda e decore com coco ralado. Sirva em seguida.

## COCADA

⌚ 1h30 🍴 20 unidades

### Ingredientes:

- 4 xícaras (chá) de coco fresco ralado
- 4 xícaras (chá) de açúcar cristal
- 6 xícaras (chá) de leite
- Margarina para untar

Em uma panela, leve ao fogo baixo o coco, o açúcar e o leite, mexendo sempre, por 25 minutos ou até começar a engrossar. Continue mexendo até secar quase toda a calda. Despeje as cocadas, com o auxílio de 2 colheres, em uma superfície

## PUDIM DE TAPIOCA

⌚ 40min (+2h de descanso) 🍴 8 porções

### Ingredientes:

- 3 e 1/2 xícaras (chá) de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- 400g de tapioca
- 100g de coco fresco ralado
- Margarina para untar
- Canela em pó para decorar

Em uma panela, em fogo médio, aqueça o leite, o leite condensado e o leite de coco por 5 minutos. Em uma fôrma grande de buraco no meio untada, espalhe a tapioca e o coco ralado, misturando levemente. Despeje o líquido morno sobre essa mistura, cubra com um pano e deixe descansar por 2 horas ou até que todo o líquido seja absorvido. Pressione com uma colher, desenforme e sirva polvilhado com canela em pó.

## GOIABA EM CALDA

⌚ 1h (+6h de geladeira) 🍴 12 porções

### Ingredientes:

- 1kg de goiabas vermelhas
- 500g de açúcar cristal
- 500ml de água
- 2 canelas em pau

Descasque as goiabas e retire as sementes, utilizando uma colher. Lave as goiabas e escorra bem. Em uma panela, leve ao fogo médio o açúcar e a água até formar uma calda grossa. Adicione as goiabas e deixe ferver por 20 minutos ou até espumar. Desligue o fogo, cubra com um pano limpo e deixe esfriar completamente. Leve novamente ao fogo baixo, adicione a canela e cozinhe por mais 15 minutos, retirando a espuma que se formar com uma colher. Desligue o fogo, espere esfriar, retire as canelas e coloque

**DICA** Utilize as sementes das goiabas que não usou na receita para preparar uma geleia. Basta levar ao fogo as sementes, 1/2 xícara (chá) de açúcar e 1 xícara (chá) de água, mexendo até atingir a consistência desejada. Sirva gelada.

## BATAIA-DOCE CRISTALIZADA

⌚ 2h (+10min de molho) 🍴 25 unidades

### Ingredientes:

- 1kg de batata-doce sem casca cortada em fatias grossas
- Suco de 1 limão
- 1 colher (chá) de raspas de casca de limão
- 1 xícara (chá) de água quente
- 4 xícaras (chá) de açúcar
- Margarina para untar
- Açúcar cristal para polvilhar

Coloque a batata de molho em água com o suco de limão por 10 minutos. Escorra, coloque a batata em uma panela, cubra com água e leve ao fogo médio por 20 minutos ou até ficarem macias, mas sem desmanchar. Escorra, adicione as raspas de limão, a água quente e o açúcar. Cozinhe até derreter e formar uma calda. Retire do fogo, despeje em uma superfície lisa e untada, deixe esfriar e secar dos dois lados. Corte em quadrados pequenos, deixe esfriar e sirva em seguida polvilhado com açúcar cristal.



## KAFITA NO ESPETO

⌚ 1h 🍴 10 unidades

### Ingredientes:

- 1 fatia de pão de fôrma sem casca
- 2 colheres (sopa) de leite
- 500g de carne moída tipo acém, músculo ou patinho
- 2 cebolas raladas
- 1/4 de xícara (chá) de hortelã picada
- 2 colheres (sopa) de cheiro-verde picado
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 2 colheres (chá) de tempero sírio
- Sal a gosto

Umedeça o pão no leite. Em uma tigela, misture o pão umedecido, a carne moída, a cebola, a hortelã, o cheiro-verde, a farinha de trigo, o tempero sírio e sal, amassando bem com as mãos até formar uma massa homogênea. Pegue pequenas porções dessa massa com as mãos e vá envolvendo palitos de madeira para churrasco até obter o formato de um cilindro. Coloque em uma assadeira e leve ao forno alto, preaquecido, por 15 minutos ou até dourar levemente. Sirva em seguida.



O tempero sírio é uma mistura de canela em pó, cominho desidratado e pimenta-do-reino moída. Você encontra esse tempero pronto para comprar em pacotinhos, nos supermercados.

4 Puro Sabor



5 Puro Sabor





## BOLO CREMOSO DE MILHO

⌚ 1h 🍴 10 porções

### Ingredientes:

- Grãos de 6 espigas de milho
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 caixa de creme de leite (200g)
- 1 colher (sopa) de margarina
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Canela em pó a gosto para polvilhar

No liquidificador, bata o milho, o leite, o creme de leite, a margarina, o açúcar, o queijo parmesão e a farinha de trigo até ficar homogêneo. Adicione o fermento e misture delicadamente com uma colher. Despeje em uma fôrma de buraco no meio de 22cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo. Espere esfriar, desenforme e polvilhe com canela antes de servir. Sirva.

## CUSCUZ

⌚ 50min (+15min de descanso) 🍴 12 porções

### Ingredientes:

- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho amassados
- 1 cenoura picada

6 **Puro Sabor**

- 1 lata de milho verde escorrido
- 1 xícara (chá) de vagem picada
- 1 xícara (chá) de palmito escorrido e picado
- 1 lata de molho de tomate (comprado pronto)
- 1/2 xícara (chá) de azeitonas verdes picadas
- 2 latas de sardinha escorrida (250g)
- 1/2 xícara (chá) de cheiro-verde picado
- 4 xícaras (chá) de farinha de milho
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Óleo para untar
- 2 tomates fatiados e 2 ovos cozidos fatiados para decorar

Em uma panela grande, em fogo médio, aqueça a manteiga e o azeite e doure a cebola e o alho. Adicione a cenoura, o milho, a vagem, o palmito, o molho de tomate, as azeitonas e refogue por 10 minutos em fogo baixo. Adicione a sardinha, o cheiro-verde e misture delicadamente. Despeje a farinha de milho, misture bem e tempere com sal e pimenta. Retire do fogo e reserve. Unte uma fôrma de buraco no meio de 24cm de diâmetro com óleo e decore com os tomates e os ovos fatiados. Despeje o cuscuz ainda quente e pressione bem com uma colher. Deixe descansar por 15 minutos, desenforme e sirva.



Se desejar, você pode substituir a sardinha por atum ou frango cozido e desfiado.

## QUEIJADINHA COM PARMESÃO

⌚ 1h 🍴 20 unidades

### Ingredientes:

- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1/4 de xícara (chá) de margarina amolecida
- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 200g de coco ralado
- 100g de queijo parmesão ralado
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico

Na batedeira, bata o açúcar, a margarina, o leite de coco e os ovos até ficar homogêneo. Adicione a farinha, o coco ralado, o parmesão e o fermento, batendo a cada

adição. Coloque a massa em forminhas para empadas forradas com forminhas de papel, preenchendo até a metade da capacidade das forminhas. Coloque em uma fôrma grande e leve ao forno médio, preaquecido, por 15 minutos ou até dourar. Retire do forno, deixe esfriar, desenforme e sirva.

## QUINDÃO

⌚ 1h20 🍴 10 porções

### Ingredientes:

- 12 gemas peneiradas
- 3 claras
- 3 xícaras (chá) de açúcar cristal
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 200g de coco fresco ralado
- Margarina e açúcar cristal para untar

Na batedeira, bata as gemas peneiradas com as claras, o açúcar e a manteiga até ficar bem cremoso. Adicione o coco ralado e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de buraco no meio de 26cm de diâmetro untada com margarina e polvilhada com açúcar cristal e leve ao forno médio, preaquecido, em banho-maria, por 40 minutos ou até firmar. Retire do forno, espere esfriar, desenforme e leve à geladeira até o momento de servir.



O processo de peneirar as gemas é importante para que sua receita não fique com sabor acentuado de ovo.

## PIPOCA CARAMELADA

⌚ 35min 🍴 10 porções

### Ingredientes:

- 1/2 xícara (chá) + 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 e 1/2 xícara (chá) de milho para pipoca
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 1/2 xícara (chá) de glucose de milho tipo Karo®
- 1/2 colher (chá) de bicarbonato de sódio
- 1/2 colher (chá) de sal
- Margarina para untar

Em uma panela grande, aqueça 2 colheres (sopa) da manteiga, coloque o milho para pipoca e misture bem. Tampe e espere estourar os grãos, movimentando a panela de vez em quando. Em outra panela, misture o restante da manteiga, o açúcar, o açúcar mascavo, a glucose de milho, o bicarbonato e o sal até derreter e formar uma calda. Espalhe a pipoca em uma fôrma untada com margarina, despeje a calda em fio e leve ao forno médio preaquecido, por 10 minutos. Retire do forno, deixe esfriar e sirva em seguida.

## PÉ DE MOLEQUE

⌚ 50min (+20min de descanso) 🍴 25 unidades

### Ingredientes:

- 500g de amendoim com casca
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de água
- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- Margarina para untar

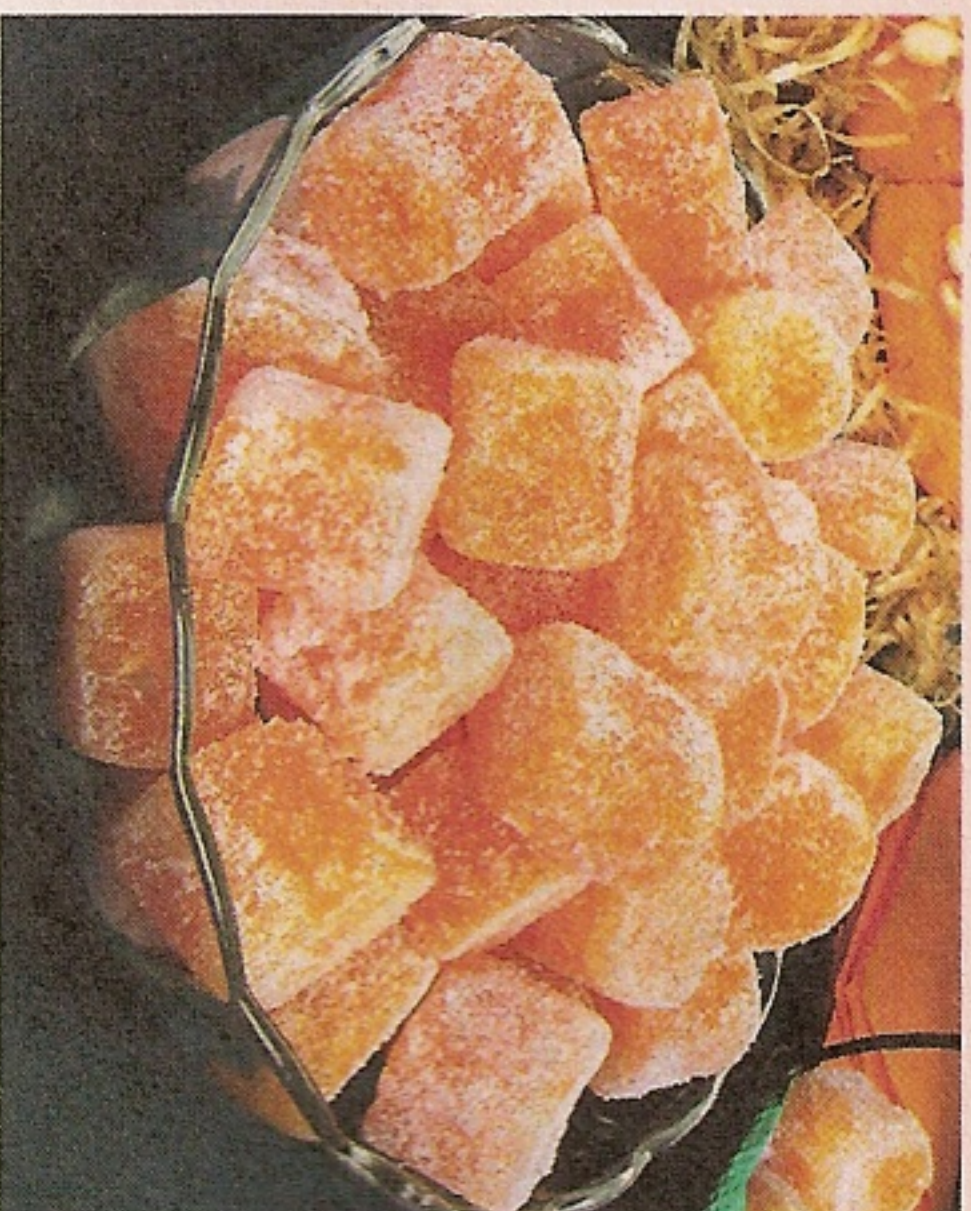
Em uma panela, leve ao fogo médio o amendoim e o açúcar até o açúcar derreter e obter um caramelo. Adicione a água com cuidado e misture bem. Despeje o leite condensado e a manteiga, mexendo sempre até desgrudar do fundo da panela. Despeje em uma superfície lisa untada, formando um quadrado grande de 2cm de espessura, deixe descansar por 20 minutos ou até esfriar e corte em quadrados pequenos. Sirva em seguida.

RECEITA DA CAPA



7 **Puro Sabor**





## DOCE DE ABÓBORA CRISTALIZADO

⌚ 3h (+25min de descanso) 🍴 12 porções

### Ingredientes:

- 2 colheres (sopa) de cal virgem
- 1kg de abóbora madura cortada em cubos
- 2kg de açúcar cristal
- 4 canelas em pau
- 2 cravos-da-índia

Faça uma trouxinha com uma gaze e a cal, amarrando bem. Cubra a abóbora com água em uma tigela, despeje o sachê de cal e deixe descansar por 25 minutos, misturando de vez em quando. Escorra e lave bem em água corrente. Reserve 2 xícaras (chá) do açúcar e cozinhe a abóbora com o restante do açúcar, a canela e o cravo por 40 minutos em fogo médio, após levantar fervura. Desligue o fogo e deixe esfriar. Cozinhe a abóbora novamente por mais 25 minutos e deixe esfriar. Cozinhe novamente por 20 minutos, deixe esfriar, escorra e passe os cubos de abóbora ainda quentes pelo açúcar reservado. Deixe esfriar e sirva em seguida.



A cal virgem é aquela usada para construção. Você encontra em lojas de materiais de construção ou até em algumas lojas especializadas em produtos culinários. Ela ajuda a deixar o doce com a casquinha mais firme e também ajuda a manter a umidade interna do doce, deixando-o macio.

## SAGU COM CREME BRANCO

⌚ 1h (+2h de geladeira) 🍴 6 porções

### Ingredientes:

- 2 litros de água
- 1 canela em pau
- 6 cravos-da-índia
- 2 xícaras (chá) de sagu
- 3 xícaras (chá) de vinho tinto seco
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar

### Creme branco

- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)
- 3 gemas peneiradas
- 2 colheres (chá) de essência de baunilha
- 1 xícara (chá) de creme de leite

Em uma panela, ferva a água com a canela e os cravos. Adicione o sagu e cozinhe em fogo baixo por 25 minutos, mexendo sempre. Acrescente o vinho, o açúcar e cozinhe por mais 15 minutos ou até o sagu ficar transparente. Retire do fogo e leve à geladeira por 1 hora. Para o creme branco, leve ao fogo médio a manteiga, o leite condensado, o leite, as gemas e a essência de baunilha, mexendo até engrossar. Retire do fogo, misture o creme de leite e leve à geladeira por 1 hora. Distribua o sagu em taças para sobremesa, cubra com o creme branco e sirva.

## BOLINHO DA ROÇA

⌚ 1h 🍴 25 unidades

### Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de água
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) rasa de sal
- 1/4 de xícara (chá) de margarina
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de farinha de milho
- Margarina para untar
- Farinha de rosca para empanar
- Óleo para fritar

### Recheio

- 500g de carne moída
- 1 cubo de caldo de carne

- 1/2 xícara (chá) de água
- 1/4 de xícara (chá) de cheiro-verde picado
- Sal a gosto

Para o recheio, em uma panela, leve ao fogo médio a carne moída, o caldo de carne, a água, o cheiro-verde picado, sal e cozinhe até secar todo o líquido e começar a dourar. Reserve. Em uma panela grande, em fogo médio, ferva a água com o leite, o sal e a margarina. Despeje as farinhas de uma só vez, misturando até começar a soltar do fundo da panela. Transfira para uma superfície lisa untada com margarina e espere amornar. Abra pequenas porções da massa nas mãos, distribua o recheio e feche, modelando bolinhas. Passe os bolinhos na farinha de rosca e frite, aos poucos, em imersão em óleo quente até dourar levemente. Escorra em papel absorvente e sirva em seguida.



Incremento o recheio de seus bolinhos acrescentando azeite nas verdes picadas, milho verde escorrido ou outros ingredientes de sua preferência.

## CHOCONHAQUE

⌚ 10min 🍴 4 porções

### Ingredientes:

- 180g de chocolate meio amargo picado
- 4 xícaras (chá) de leite
- 4 colheres (sopa) de conhaque
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite

Leve uma leiteira ao fogo baixo com o chocolate meio amargo picado, o leite e o conhaque, mexendo sempre, até derreter todo o chocolate. Retire do fogo, misture o creme de leite, distribua em canecas e sirva em seguida.



Se você preferir que sua bebi-da fique um pouco mais docinha, substitua o chocolate meio amargo por 220g de chocolate ao leite picado e siga com a receita normalmente

## MAÇÃ DO AMOR

⌚ 1h30 🍴 8 porções

### Ingredientes:

- 1 litro de água
- 2kg de açúcar
- 2 colheres (sopa) de vinagre branco
- 1 colher (sopa) de corante alimentício vermelho
- 8 maçãs grandes e bem vermelhas
- Margarina para untar

Em uma panela grande, misture a água com o açúcar, o vinagre, o corante vermelho e leve ao fogo médio, mexendo a panela pelo cabo, por 15 minutos ou até formar uma calda grossa em ponto de bala. Espete as maçãs inteiras em 8 palitos de madeira para sorvete e banhe nessa calda até cobrir uniformemente. Deixe esfriar em uma fôrma untada com margarina e sirva em seguida.



Para a calda não açucarar e não ficar empelotada, a dica é não mexer com uma colher enquanto ela estiver no fogo. Assim que a calda atingir o ponto de caramelo, você pode desligar o fogo e usar a colher para mexer ou banhar o doce, pois nesse momento não há mais risco de açucarar.



RECEITA DA CAPA





## ESPETINHO DE MORANGO

⌚ 40min (+10min de geladeira) 🍴 5 porções

### Ingredientes:

- 20 morangos graúdos
- 2 barras de chocolate meio amargo picadas (360g)
- 2 barras de chocolate ao leite picadas (360g)
- 5 palitos para churrasco

Retire as folhas, lave e enxugue bem os morangos. Reserve. Misture os chocolates picados e derreta 2/3 em banho-maria. Retire do banho-maria e misture o restante do chocolate reservado para que dê o choque térmico. Espete 4 morangos em cada palito, cubra com o chocolate derretido, coloque em uma fôrma forrada com papel-manteiga ou papel-alumínio e leve à geladeira por 10 minutos ou até secar e endurecer. Sirva em seguida.

## CANJICA COM COCO QUEIMADO

⌚ 2h (+24h de molho) 🍴 10 porções

### Ingredientes:

- 500g de milho para canjica
- 2 litros de água
- 2 canelas em pau
- 3 cravos-da-índia
- 2 vidros de leite de coco (400ml)
- 1 lata de leite condensado
- 1/2 xícara (chá) de doce de leite cremoso (comprado pronto)

**10 Puro Sabor**

- 2 xícaras (chá) de leite
- 100g de coco ralado queimado

Em uma tigela, deixe a canjica de molho em água por 24 horas. Escorra, coloque em uma panela de pressão, cubra com a água, a canela, os cravos, tampe a panela e cozinhe em fogo médio por 30 minutos, após começar a chiar. Desligue o fogo, deixe a pressão sair naturalmente, abra a panela e escorra a água. Em uma panela, em fogo médio, coloque a canjica cozida, o leite de coco, o leite condensado, o doce de leite, o leite, o coco ralado e cozinhe, mexendo de vez em quando, até engrossar. Sirva em seguida.

**DICA** Para fazer o coco ralado queimado em casa, coloque em uma frigideira antaderente 100g de coco ralado tradicional e leve ao fogo médio, mexendo até dourar. Use em seguida.

## PAMONHA DE TRAVESSA

⌚ 1h20 🍴 8 porções

### Ingredientes:

- 10 espigas de milho
- 1 litro de leite
- 2 colheres (sopa) de maisena
- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- Margarina para untar

Rale o milho das espigas e bata no liquidificador com o leite e a maisena até ficar homogêneo. Passe essa mistura por uma peneira grossa, misture o restante dos ingredientes e mexa bem. Transfira para um refratário médio untado com margarina, cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos, ou até que esteja firme. Retire do forno, deixe esfriar e sirva em seguida.

**DICA** Se preferir, substitua o milho em espiga por 4 latas de milho verde escorrido.

# Revista Malu

Seu dia a dia  
ainda mais  
gostoso!

Aprenda como preparar  
delicias em casa toda semana  
com a revista *Malu*.



2 revistas  
apenas

R\$ 1,99

Toda semana  
nas bancas!

alto astral  
editora





## PAÇOCA CASEIRA

⌚40min (+3h de geladeira) 🍽️25 unidades

### Ingredientes:

- 5 xícaras (chá) de amendoim torrado e sem casca
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 pacote de biscoito maisena (200g)
- 1 lata de leite condensado
- 1/2 xícara (chá) de leite
- Margarina para untar

No liquidificador, bata o amendoim, o açúcar e o biscoito maisena até formar uma farofa. Despeje em uma tigela, misture o leite condensado e o leite. Transfira para uma forma pequena untada e pressione bem com uma colher. Leve à geladeira por 3 horas, corte em quadrados pequenos e sirva.

## PÃO DE MILHO E TORRESMO

⌚1h (+1h20 de descanso) 🍽️10 porções

### Ingredientes:

- 2 tabletes de fermento biológico fresco (30g)
- 1 xícara (chá) de leite morno
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de sal
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 lata de milho verde (reserve metade da água da conserva)
- 2 ovos
- 2 xícaras (chá) de torresmo frito em pedaços
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 gema para pincelar

12 Puro Sabor

Em uma tigela, misture o fermento com o leite morno, o açúcar e o sal até dissolver. No liquidificador, bata o óleo, o milho com a água da conserva reservada e os ovos até ficar cremoso. Despeje sobre o fermento na tigela, adicione o torresmo e misture bem. Acrescente a farinha, aos poucos, até desgrudar das mãos. Se necessário, acrescente mais farinha. Sove bem a massa por 10 minutos, cubra com um pano e deixe descansar por 1 hora ou até dobrar de volume. Divida a massa em pequenas porções, abra com um rolo e enrole, modelando pãezinhos. Coloque em uma forma grande, pincele com a gema e deixe descansar por mais 20 minutos. Leve ao forno médio, preaquecido, por 20 minutos ou até assar e dourar levemente. Sirva.



Você pode usar o torresmo comprado pronto ou prepará-lo em casa. Frite 500g de panceta cortada em cubos em uma panela com bastante óleo bem quente. Escorra em papel absorvente e use em sua receita.

## CHOCOLATE QUENTE

⌚20min 🍽️4 porções

### Ingredientes:

- 5 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (café) de canela em pó
- 4 xícaras (chá) de leite quente
- Marshmallows para decorar (comprados prontos)

Em uma panela, leve ao fogo médio o chocolate em pó, o açúcar, a canela e misture até começar a derreter. Abaix o fogo, despeje o leite quente com cuidado e mexa bem até dissolver todo o chocolate. Sirva em canecas, decorado com marshmallows.



Você também pode servir o chocolate quente acompanhado de chantilly comprado pronto e polvilhado com canela e chocolate em pó.

## BROA DE FUBÁ DE LIQUIDIFICADOR

⌚1h 🍽️10 porções

### Ingredientes:

- 3 ovos
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 e 1/2 xícara (chá) de fubá
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 2 colheres (chá) de sal
- 2 xícaras (chá) de leite
- 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) rasa de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar

No liquidificador, bata os ovos, o açúcar, o fubá, o óleo, a margarina, o sal e o leite até ficar homogêneo. Despeje em uma vasilha e misture a farinha e o fermento com uma colher. Transfira para uma forma de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar. Sirva em seguida.



Se desejar, misture sementes de erva-doce a gosto à massa antes de levar ao forno.

## PINHÃO COZIDO

⌚1h 🍽️6 porções

### Ingredientes:

- 1kg de pinhão lavado e escorrido
- 2 litros de água
- 1 colher (sopa) de sal

Em uma panela de pressão, coloque os pinhões, a água e o sal. Tampe a panela e cozinhe em fogo baixo por 30 minutos, após começar a chiar. Desligue o fogo, deixe a pressão sair naturalmente e abra a panela. Escorra e sirva em seguida.



Para soltar o pinhão da casca, dê uma leve mordida na base do pinhão e ele sairá facilmente pela ponta de cima da casca.

## QUENTÃO JUNINO

⌚40min 🍽️20 porções

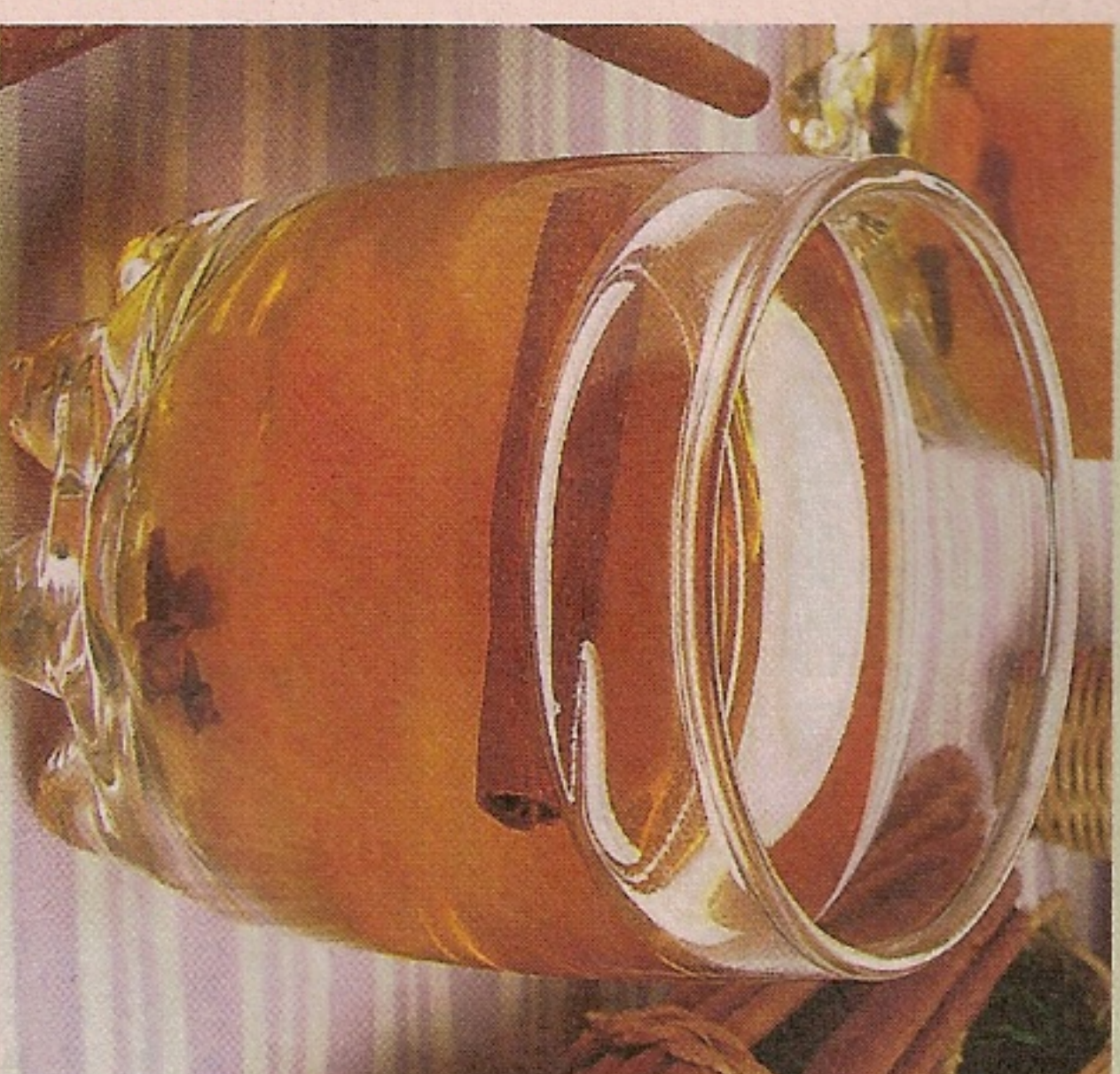
### Ingredientes:

- 3 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar
- Casca de 2 laranjas
- Casca de 1 limão
- 1 maçã sem sementes cortada em cubos pequenos
- 2 colheres (sopa) de gengibre picado
- 1/2 colher (sopa) de cravos-da-índia
- 2 colheres (sopa) de canela em pau
- 1 litro de aguardente
- 600ml de água

Em uma panela grande, leve ao fogo médio o açúcar, as cascas de laranja e de limão, os cubos de maçã, o gengibre, o cravo e a canela até formar uma calda cor de caramelo. Despeje a aguardente e a água com cuidado e deixe cozinhar por 20 minutos em fogo baixo. Sirva quente e, se preferir, coado.

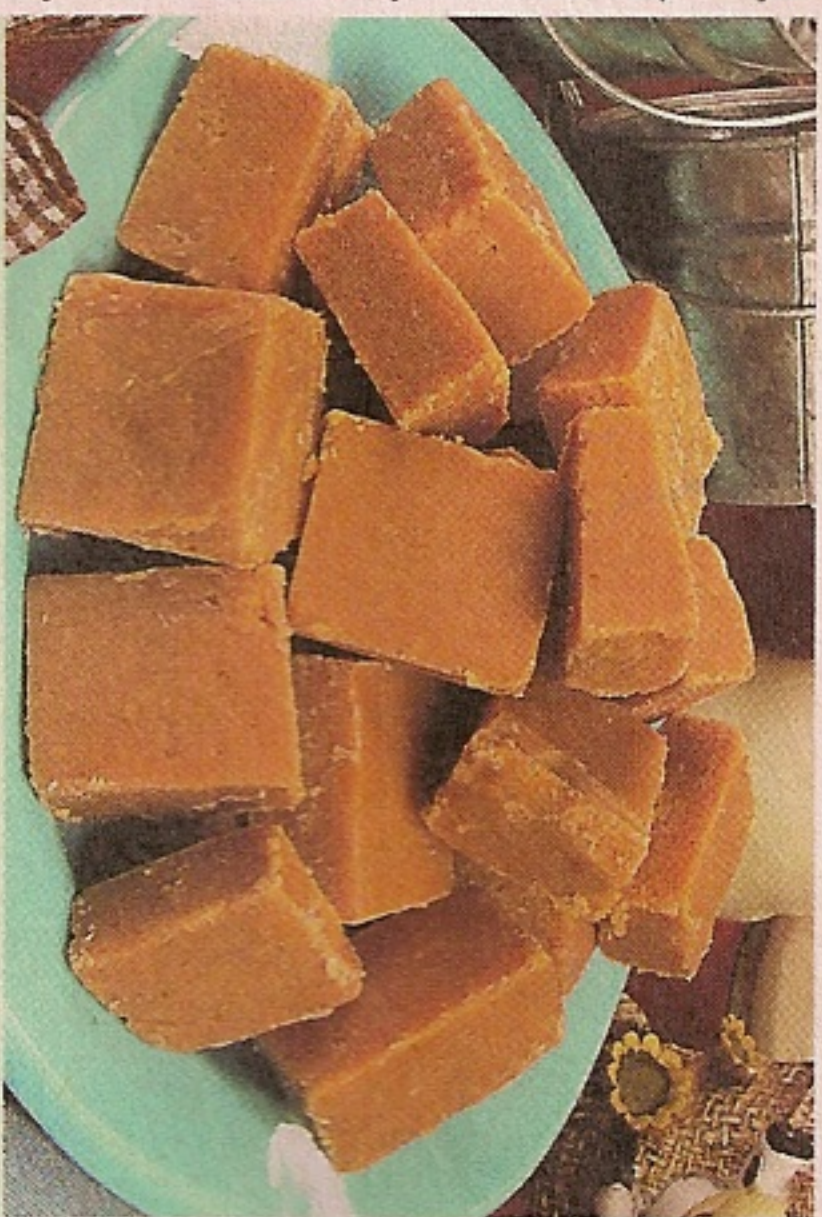


O gengibre é uma raiz de cheiroesaborfortes, muito usado para temperar carnes, molhos e sopas. Na hora de comprar, quebre um pedacinho do gengibre com as mãos. Se ele estiver meio mole, é porque está murcho e já passou do ponto.



Puro Sabor 13





## DOCE DE LEITE DE CORTE

⌚ 2h 🍴 25 unidades

### Ingredientes:

- 1,5 litro de leite
- 1kg de açúcar
- Margarina para untar

Leve ao fogo médio o leite e o açúcar, mexendo sempre até desgrudar do fundo da panela. Retire do fogo e continue mexendo vigorosamente com uma colher de pau até obter uma massa pesada. Despeje em uma fôrma média untada e corte em quadrados pequenos. Espere esfriar e sirva em seguida.



Para fazer o doce de leite, use o leite de saquinho tipo A. Esse tipo de leite tem mais gordura, o que faz com que o doce chegue ao ponto correto. O leite vendido em caixinha não é o ideal para o preparo desse tipo de receita.

## BOLINHO DE MANDIOCA COM CARNE-SECA

⌚ 1h20 🍴 30 unidades

### Ingredientes:

- 1kg de mandioca cozida e espremida
- 50g de queijo parmesão ralado
- 1 colher (chá) de sal
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 ovo batido
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de rosca
- Óleo para fritar

### Recheio

- 2 colheres (sopa) de óleo

14 Puro Sabor

- 1 cebola picada
- 1 dente de alho amassado
- 1 e 1/2 xícara (chá) de carne-seca desalgada, cozida e desfiada
- 1/2 xícara (chá) de cheiro-verde picado
- 1 pimenta dedo-de-moça pequena picada
- Sal a gosto

Para o recheio, em uma panela, em fogo médio, aqueça o óleo e doure a cebola e o alho. Adicione a carne-seca, o cheiro-verde, a pimenta e refogue por 5 minutos. Tempere com sal, retire do fogo e reserve. Para a massa, em uma tigela, misture a mandioca amassada, o queijo parmesão, o sal e a farinha de trigo até desgrudar das mãos. Se necessário, adicione mais farinha de trigo. Abra a massa em pequenas porções, distribua o recheio e feche bem, modelando bolinhos. Passe no ovo batido, na farinha de rosca e frite, aos poucos, em imersão em óleo quente até dourar. Escorra em papel absorvente e sirva em seguida.



Retire as sementes da pimentão se desejar um sabor menos ardido.

## CANJICA

⌚ 1h (+12h de molho) 🍴 15 porções

### Ingredientes:

- 1 e 1/2 xícara (chá) de milho para canjica
- 2 litros de água
- 2 xícaras (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de leite condensado
- 250g de amendoim torrado sem pele
- Canela em pó para polvilhar

Em uma tigela, deixe a canjica de molho em água fria por 12 horas. Escorra, coloque em uma panela de pressão com a água, tampe a panela e cozinhe por 30 minutos, após começar a chiar. Desligue o fogo, deixe sair a pressão naturalmente e abra a panela. Junte o leite, o leite condensado, o amendoim, volte ao fogo baixo com a panela destampada e deixe ferver por 10 minutos. Distribua em tigelas individuais e polvilhe com canela em pó. Sirva gelada.

## CURAU

⌚ 1h (+2h de geladeira) 🍴 8 porções

### Ingredientes:

- 8 espigas médias de milho verde
- 3 e 1/2 xícaras (chá) de leite
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) rasa de manteiga
- Canela em pó para polvilhar

Rale as espigas de milho ou retire os grãos com a ajuda de uma faca e bata no liquidificador com 1 e 1/2 xícara (chá) do leite. Passe por uma peneira, espremendo bem e coloque o creme em uma panela. Leve ao fogo baixo com o restante do leite, o açúcar e a manteiga, mexendo bem até obter um creme grosso e começar a soltar do fundo da panela. Retire do fogo, espere amornar e despeje em um refratário. Polvilhe com canela e leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

## BOLO DE AMENDOIM E CAFÉ

⌚ 1h30 (+4h de geladeira) 🍴 14 porções

### Ingredientes:

- 3 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1/2 xícara (chá) de café coado forte
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 xícara (chá) de amendoim torrado e moído sem pele
- 1 colher (sopa) rasa de fermento em pó químico
- Óleo e farinha de trigo para untar
- Chocolate em pó para polvilhar

### Recheio e cobertura

- 1 lata de creme de leite
- 1 e 1/2 xícara (chá) de pasta de amendoim tipo Amendoicrem®

Bata no liquidificador, os ovos, o açúcar, a farinha, o óleo, o café, o chocolate e o amendoim até ficar homogêneo. Adicione o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio,

preaquecido, por 40 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo. Retire do forno, deixe esfriar e desenforme. Para o recheio e cobertura, em uma tigela, misture o creme de leite e a pasta de amendoim com uma colher. Corte o bolo ao meio, na horizontal, e espalhe 1/3 desse creme. Coloque a massa restante e cubra com o restante do creme. Polvilhe com chocolate em pó e leve à geladeira por 4 horas antes de servir.

## QUEIJADINHA TRADICIONAL

⌚ 1h 🍴 36 unidades

### Ingredientes:

- 4 ovos
- 3 xícaras (chá) de coco fresco ralado
- 4 colheres (sopa) de queijo de minas padrão (meia cura) ralado
- 1 xícara (chá) de leite condensado

Bata todos os ingredientes no liquidificador por 3 minutos. Despeje a massa em forminhas para empadas forradas com forminhas de papel. Coloque em uma assadeira e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos. Retire do forno, deixe esfriar e desenforme. Sirva.

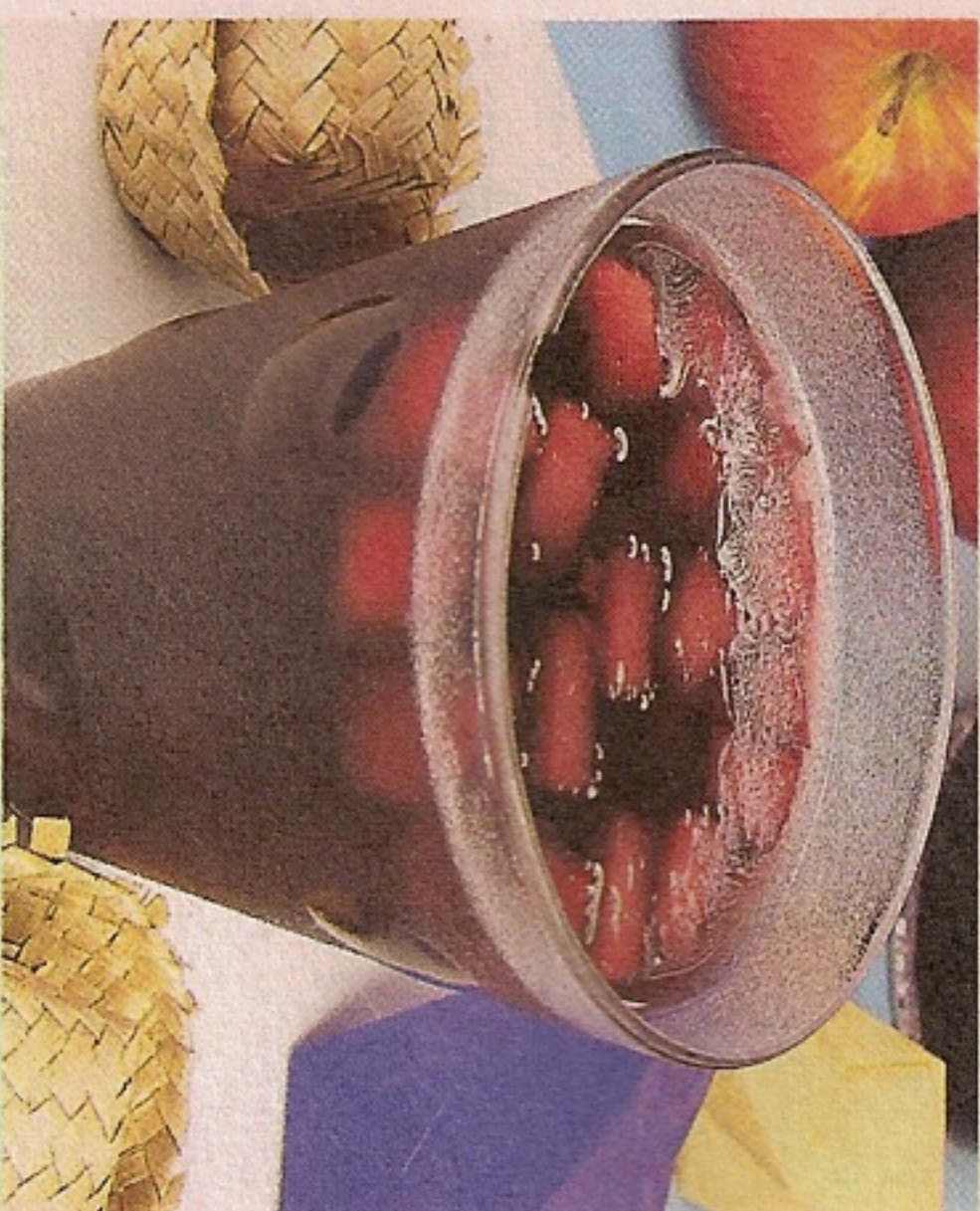


Não preencha as forminhas com a massa até a boca. Deixe um espaço de aproximadamente 1 dedo para que a massa não transborde no forno.



Puro Sabor 15





## VINHO QUENTE

⌚ 25min 🍴 8 porções

### Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de açúcar
- Canela em pó e cravos-da-índia a gosto
- 1 litro de vinho tinto seco
- 1 litro de água
- 1/2 maçã descascada e cortada em cubos

Em uma panela, em fogo médio, doure metade do açúcar com cravo e canela. Acrescente o vinho misturado com a água, a maçã e o açúcar restante. Cozinhe por 15 minutos em fogo baixo ou até quase ferver. Sirva bem quente.



**PICA** Você pode dobrar os ingredientes da receita para fazer em maior quantidade e servir mais pessoas. Nesse caso, você pode deixar a panela com o vinho já pronto no fogo baixo para manter a bebida aquecida, mas sem deixar ferver.

## BOLO-PAÇOCA MOLHADA

⌚ 1h (+2h de geladeira) 🍴 25 porções

### Ingredientes:

- 4 ovos (claras e gemas separadas)
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de água
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Amendoim triturado para polvilhar

16 Puro Sabor

### Calda

- 10 paçocas tipo rolha
- 500ml de leite
- 1/2 xícara (chá) de açúcar

Na batedeira, bata as claras em neve. Acrescente as gemas, o açúcar, a água, a farinha e o fermento, batendo a cada adição. Coloque em uma fôrma de 22cm x 30cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo. Retire do forno e regue com os ingredientes da calda batidos no liquidificador. Leve à geladeira por 2 horas, corte em quadros, polvilhe com amendoim triturado e embrulhe em papel-alumínio. Mantenha na geladeira até o momento de servir.

## AMENDOIM DOCE

⌚ 30min 🍴 6 porções

### Ingredientes:

- 2 xícaras (chá) de amendoim cru
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de água
- 1 colher (chá) de fermento em pó químico
- 1 colher (chá) de canela em pó

Em uma panela, misture bem todos os ingredientes, leve ao fogo baixo e cozinhe até derreter o açúcar e desgrudar do fundo da panela. Retire do fogo, despeje em uma travessa, espere secar e sirva.



**PICA** Se desejar, acrescente 4 colheres (sopa) de chocolate em pó.

## BOM-BOCADO DE MANDIOCA

⌚ 1h10 🍴 12 porções

### Ingredientes:

- 2 xícaras (chá) de leite
- 3 ovos
- 200g de margarina
- 2 xícaras (chá) de mandioca ralada
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 100g de queijo parmesão ralado
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico

- Margarina e farinha de trigo para untar
- Cobertura
- 1 lata de leite condensado
- 200g de coco ralado

Bata no liquidificador o leite, os ovos, a margarina, a mandioca, a farinha, o parmesão, o açúcar e o fermento por 5 minutos ou até ficar homogêneo. Transfira para uma fôrma de buraco no meio de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até dourar. Em uma panela, leve ao fogo médio os ingredientes da cobertura até engrossar levemente. Desenfome o bolo, espalhe a cobertura e sirva.

## BOM-BOCADO EXPRESSO

⌚ 50min 🍴 8 porções

### Ingredientes:

- 6 ovos
- 50g de coco ralado
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- 1 lata de leite condensado
- Margarina para untar

Bata todos os ingredientes no liquidificador até ficar homogêneo. Despeje em uma fôrma de buraco no meio de 20cm de diâmetro untada com margarina e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar levemente. Sirva.

## CANJA CAPIRA

⌚ 1h30 🍴 6 porções

### Ingredientes:

- 4 colheres (sopa) de azeite
- 2 dentes de alho amassados
- 1 cebola picada
- 1 peito de frango cozido e desfiado
- 1 tomate picado
- 1 cenoura picada
- 1 xícara (chá) de arroz lavado e escorrido
- 1 xícara (chá) de molho picado
- 2 cubos de caldo de galinha
- 3 litros de água fervente
- Sal a gosto
- Cheiro-verde picado para polvilhar

## Festa junina

Em uma panela, em fogo médio, aqueça o azeite e frite o alho e a cebola por 3 minutos, mexendo de vez em quando. Acrescente o frango desfiado, o tomate, a cenoura, o arroz e frite por 5 minutos, mexendo de vez em quando. Acrescente o molho, o caldo de galinha, a água fervente e deixe cozinhar, mexendo de vez em quando, por 25 minutos ou até o arroz estar cozido. Tempere com sal, retire do fogo e sirva em seguida polvilhado com cheiro-verde picado.

## PASTEL DE CARNE

⌚ 1h30 🍴 30 unidades

### Ingredientes:

- 1 cebola picada
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 1/2kg de carne moída
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 xícara (chá) de azeitonas verdes picadas
- 1 pacote de massa para pastel
- Óleo para fritar

Em uma panela, em fogo médio, refogue a cebola no azeite. Adicione a carne, tempere com sal e pimenta e mexa até dourar e secar a água. Junte as azeitonas, retire do forno e deixe esfriar. Distribua o recheio entre os discos de massa, feche e aperte as bordas com um garfo. Frite, aos poucos, em imersão em óleo quente até dourar. Escorra em papel absorvente e sirva.



Puro Sabor 17





## AMENDOIM CRESPINHO

1h 30 unidades

### Ingredientes:

- 500g de amendoim com casca
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 1/2 xícara (chá) de água
- 1 colher (sopa) de achocolatado em pó
- 1 lata de leite condensado
- 1 pitada de canela em pó
- Margarina para untar

Em uma panela, leve ao fogo médio o amendoim, o açúcar, o açúcar mascavo, a água, o achocolatado, o leite condensado e a canela, mexendo sempre até que fique firme. Retire fogo e, com a ajuda de duas colheres, faça bolinhos e coloque em uma fôrma untada. Deixe esfriar e sirva em seguida.

**DICA** Se sobrar, você pode congelar o doce dentro ou fora da geladeira, em potes com tampa, por até 20 dias.

## Colaboradores

### CULINARIAS

Ana Beatriz  
Bruno Soro  
Denise Amantini  
Gustavo Gutierrez  
Mariana Maluf  
Mirian Soro  
Vanessa Figueiredo

**REVISÃO TÉCNICA**  
Cecília Salomão



## Festa junina

1807-3689 - Ano 8, Nº 80 - 2010

EDITORA: Renata Raposo REDAÇÃO: Patrícia Arosi e Paula Brit DIL-GRAMAÇÃO/PRODUÇÃO: Ronald Baptista e Fernando Grejo. TÉCNICA EM QUALIDADE DE RECETAS: Ângela Cardoso e Fernando Dias TRATAMENTO DE IMAGEM: Daniela Yamauti e Marcelo Fogaca ILUSTRAÇÕES: Fernando Dias e Eugênio Tonon GRÁFICA: Impres Gráfica DISTRIBUIDORA: Dinap.

Fica proibida a reprodução parcial ou total de qualquer texto ou imagem deste produto sem autorização prévia dos responsáveis pela publicação.

TODOS OS DIREITOS RESERVADOS A



**alto astral**  
editora

PRESIDENTE: João Carlos de Almeida  
DIRETOR EXECUTIVO: Pedro José Chiquito

GERÊNCIAS: ADMINISTRATIVO/FINANCEIRO: Jason Pereira; CUSTOS GRÁFICOS: José Antonio Rodrigues; MARKETING: Silvinho Brasolotto Junior; OPERAÇÕES: Celso Agostinho; PRODUÇÃO EDITORIAL: Sandro Paveloski

EDITORIAL: Janara Althiero (Editora); Ricardo Tanaka (Editor Especial); Maria De Santi (Coordenadora Editorial); EDITORES DE ARTE: Zu Fernandes (Editora), Alexandre M. Camo e Edson Ukawa; ANA-LISTA DE QUALIDADE EDITORIAL: Rita de Cássia Aia; ANALISTA DE IMAGEM: Otávio Mattazzo Neto; CONTROLOADOR GRÁFICO: Ronald S. dos Santos; ANALISTA DE DESENVOLVIMENTO PLANO: Carlos Cubas; PRODUÇÃO/DOCUMENTAÇÃO: Miriam Izabel (Coordenação); Gisele Tesser, Hiridy Caló, Alan Goulart, REORTAGEM: Eliane Calixto, CIRCUÇÃO: André Goulart (Coordenação); Lissandra Mahnis (Assistente)

BAURUR: Rua Gustavo Maciel, 19-26, CEP 17012-110, Bauru, SP. CORRESPONDÊNCIA: Caixa Postal 471, CEP 17001-970, Bauru, SP. Fone (14) 3235-3878, Fax (14) 3235-3879, SÃO PAULO: Alameda Vicente Pinzon, 173, 4º andar - Conjunto 41, CEP 04547-130, Vila Olímpia, São Paulo, SP. Fone/Fax (11) 3048-2900.

MARKETING e PUBLICIDADE  
DIRETOR: Silvinho Brasolotto Junior

### PUBLICIDADE

GERENTE DE PUBLICIDADE: Celso Rodrigues; SUPERVISOR DE AGÊNCIAS: Eduardo Lima; SUPERVISOR DE DIRETOS: Roberto Campos; SUPERVISOR DE REPRESENTANTES: Artur Leites; EXECUTIVOS DE NEGÓCIOS: Claudia Rodrigues, Cristiane Lima e Rosi Gonçalves; EXECUTIVOS DE CONTAS: Cristiane Pill, Ivo Miranda e Karen Motta; CONTATO: Liana Santos; REPRESENTANTES: (DF) Armazém de Comunicação (61) 3321-3440, (PR) Mercator (41) 3079-4666, (RJ) Plus Representações (21) 2240-9273, (RS) Compágina Representações (51) 3019-0919, (SC) Tintec Representações (48) 3338-9493; MARKETING PUBLICITÁRIO: Monique Marie; OPERACIONAL: Helen Martins, Suelen El Bacha e Waleisa Gimenes; FONE: (11) 3048-2900 / E-MAIL: publicidade@astral.com.br

### MARKETING

PESQUISA E ATENDIMENTO AO LECTOR: Flaviana Castro; ASSINATURAS: Rodrigo Crocco; WEBE PROPAGANDA: Fabiano Flaminio; FONE: (14) 3235-3878 / E-MAIL: marketing@astral.com.br



**ATENDEMENTO AO LECTOR**  
(14) 3235-3881  
de segunda a sexta, das 8h às 18h

**ANER**  
www.aner.org.br

E-MAIL: atendimento@astral.com.br  
CAIXA POSTAL 471, CEP 17001-970, Bauru, SP

## LANÇAMENTO

# Veja Tudo!

que se passa na sua ausência!



O que é?  
Trata-se de um sistema de gravação de imagem, com micro câmera e memória interna para monitoramento de ambiente, sem nenhuma instalação, você coloca na tomada liga o produto e pronto, você já está gravando tudo o que se passa naquele ambiente.

### Como funciona?

Possui memória e comandos no próprio equipamento, não necessita de computador, basta gravar e conectar a qualquer TV e assistir o que passou no ambiente. Grava até 9(nove) horas na memória interna, tem sensor de presença igual das lâmpadas dos corredores de apartamento, com isso só grava quando tem movimento no ambiente, economizando espaço na memória.

### Seus olhos onde você não está!

Ideal para vigiar residências, crianças, escritórios, sítios, consultórios, clínicas, enfim qualquer local. Tem a vantagem de ser portátil, você pode colocar em locais diferentes a cada dia, onde sua imaginação te levar.

### Diversas opções de uso:

Serve como câmera de segurança, para comércios e residências, basta ligar na energia, sem passar cabo e quebrar nada, você já tem uma câmera e um gravador de imagem, ela grava as últimas 9(nove) horas de movimento, serve como babá eletrônica, gravando os movimentos de seu bebê, para pegar situações em que não se acham culpados como; vandalismo em condomínios, roubos em casa ou comércio, agressões à crianças ou idosos, comportamento de adolescentes, com Home Guard sua imaginação é o limite.

Consulte-nos sobre  
**HOME GUARD PLUS**,  
acompanha cartão de memória  
de 4 Gb removível.



- Discreto, pequeno, leve
- Prático não requer instalação
- Totalmente portátil
- Não requer computador
- Grava até 9(nove) horas
- Possui sensor de movimento
- Alta definição em cores e movimento
- Tem backup para falta de energia
- Bivolt (110v / 220v)

Atenção  
Não nos responsabilizamos pelo uso inadequado das imagens adquiridas pelo Home Guard, a responsabilidade é total do usuário do produto.



**WWW.MAISVANTAGENS.COM.BR**  
**LIGUE JÁ (11) 3405-6052**

De Segunda à Sexta das 8hs às 21hs, Sábado das 8h30 às 18hs, Domingo das 8h30 às 16hs